

Dänisch Zimtschnecke

Dänisher Plunder, Schnecke mit 22% Zimtfüllung, tiefgekühlt

CODE: 150605850102

Produktkategorie: Vorgegart/Backen ohne auftauen

Gültig seit: 2018-04-27

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 85 g*

Zutaten:

Weizenmehl, Pflanzenöl (Palm, Raps), Wasser, Zucker, **Ei**, Hefe, Salz, modifizierte Stärke, Zimt (0,6%), Süßmolkenpulver (**Milch**), Glukosesirup, **Vollmilchpulver**, pflanzliches Fett (Kokosnuss), **Weizengluten**, brauner Zuckersirup, **Milcheiweiß**, Vitamin A, Farbstoff (E150c, E160a), Antioxidationsmittel (E300), Säureregulator (E330), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401, E406), Aroma, Enzyme, Stabilisator (E516, E953)

* Durchschnittsgewicht: Überprüft mit statistische Prozesslenkung

2. PRODUKTBEHANDLUNG UND LAGERUNG

Transport- und Lagerungskonditionen: Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Halten Sie die Tasche gut geschlossen, um Gefrierflecken zu vermeiden.

Lagerbeständigkeit: Ende des 12. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen sodass sie genügend Platz haben zum backen.



Backen ohne auftauen

Gefrierschrank

Aus der
Verpackung
nehmen

Backen

Dampf

Abkühlen lassen

17-20 min, 190°C



30 Min

Bemerkung

Die Backzeit und die Backtemperatur kann je nach Ofentyp variieren. Heizen Sie den Backofen ausreichend und 25°C höher als empfohlen in der Zubereitungshinweis vor, weil das Öffnen der Tür Wärmeverlust gibt.



Am Anfang des Backprozesses Dampf zugeben für eines lockeren und knusprigen Ergebnis. Lassen Sie denn 5 Minuten vor dem Ende des Backens den Dampf heraus sodass die Produkte ausreichend gebacken werden.

4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

Parameter	Einheit	Zielwert*	Obergrenze 1 σ *	Untergrenze 1 σ *
Stückgewicht	g	85	88	82
Länge	mm	85	95	75
Breite	mm	80	90	70
Höhe	mm	25	30	20

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. VERPACKUNGSGEOMETRIEN

Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	BOPA blau	19	520 x 350	1,02	12

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	794	396 x 296 x 150	4,08	4

Palette

Typ	Material	Abmessungen (inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO	Hölzern	1200 x 800 x 1950	494	8	96

6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 Barcode	<input type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input checked="" type="checkbox"/>

Beschreibung anderes Infos: Zeit,
Produktbeschreibung

Karton Ecketikette

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Produktbeschreibung	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input checked="" type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input type="checkbox"/>

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

8. BILDER



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

9. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulphite (>10ppm)	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Spure oder Kreuzkontamination möglich Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.748
Energie (kcal/100g)	420
Gesamtfett (g/100g)	28,5
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	12,3
Kohlenhydrate (g/100g)	34,3
Davon Zucker (g/100g)	11,8
Eiweiß (g/100g)	6,0
Salz (g/100g)	0,93

11. GMO-STATUS

Dieses Produkt ist nicht genetisch modifiziert (gemäß EC/1829/2003 und EC/1830/2003)

12. RÜCKRUF

Im Falle eines Produktrückrufs, wird den Kunden davon, innerhalb von 24 Stunden per Telefon und Fax, in Kenntnis gesetzt.

13. MIKROBIOLOGIE

Mikroorganismen	MAX*
<i>Escherichia coli</i> (KbE/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (KbE/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (KbE/g)	100
<i>Salmonella sp.</i> (KbE/g)	ABW/25g
<i>Listeria sp.</i> (KbE/g)	100

* Richtwerte (Verordnung 2073/2005)

14. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische Gewichte	alle 30 min.
Abmessungen	
Temperatur:	alle 30 min.
Prozentanteil Fett:	alle 30 min.
Anzahl:	alle 30 min.
Metalldetektion:	ferro (2mm) non-ferro (2mm) Edelst (3mm)

15. GENEHMIGUNG

Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata specialist	16/10/2018
Kunde	